

La Taula

au fil des saisons



Les Entrées / 14€

Emincé de melon au magret de canard séché

Corolle de fond d'artichaud au chèvre frais

Aumonière de saumon d'Ecosse aux endives, crème d'herbes fraîches

Cou de canard farçi par nos soins, et sa salade à l'huile de noix

Pressé d'aubergines, poivrons rouges et anchoix marinés

Les Entrées / 18€ (au menu supp de 6€)

Foie gras de canard mi-cuit et sa gelée de Monbazillac

Foie gras de canard au porto cuit basse température

Duo de foie gras de canard IGP du Périgord

Les Plats / 20€

Cuisse de canard confite maison et sa galette de pommes de terre

Rognon de veau cuit entier à la graine de moutarde

Parmentier de canard sauce Madère, et son bouquet de verdure

Tartare de Boeuf Limousine, fait par nos soins

Carpaccio de tête et langue cuites de veau, vinaigrette d'herbes fraîches

Dos de saumon d'Ecosse, sauce à l'oseille

Les Plats / 27€ (au menu supp de 6.80€)

Escalopes de ris de veau aux champignons du moment

Châteaubriand poêlé au jus de truffe

Brouillade de truffe (tuber mélanosporum)

Pâtes fraîches à la truffe d'été

Les Fromages / 9€

Sélection de trois fromages affinés

Croustillant de cabécou, salade à l'huile de noix

Les Desserts / 9€

Soupe de fraises du pays à la menthe, et son sorbet fromage blanc

Carpaccio d'ananas à la vanille, et son sorbet exotique

Terrine au chocolat glacé, sauce menthe

Nougat glacé aux noix, coulis de fruits rouges

Pruneaux au vin de Bergerac et son granité vieille prune

Clafoutis aux fruits de saison

Menu à 35€

Soupe glacée

Entrée

Plat

Sélection de fromages

ou

Dessert

Menu à 40€

Soupe glacée

Entrée

Plat

Sélection de fromages

et

Dessert

Menu du marché*

à l'ardoire 19€

Une entrée, un plat

Ou

Un plat, un dessert